

DAFTAR PUSTAKA

- Arnia., Warganegara, E. 2013. Identifikasi Kontaminasi Bakteri *Coliform* Pada Daging Sapi Segar Yang Dijual Di Pasar Sekitar Kota Bandar Lampung. *MAJORITY (Medical Journal of Lampung University)*
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/7476. Diakses 16 November 2015
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2014. Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional. <http://ik.pom.go.id/v2014/>. Diakses 15 September 2015
- BPOM. 2015. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional*. Jakarta: BPOM
- Baluka, S. A., Miller, R.A., Kaneene, J. B. 2015. Hygiene Practices And Food Contamination In Managed Food Service Facilities In Uganda. *African Journal Of Food Sciene*. Volume 9, No 1
- Behiry, I., Abada E.A., Ahmed E. A, and Labeeb. 2011. Enteropathogenic *Escherichia coli* Associated with Diarrhea in Children in Cairo, Egypt. *The Scientific World JOURNAL*. Vol 11
- Burton, M., Cobb, E., Donachie, P., Judah, G., Curtis, V and Schmidt, W. P. 2011. The Effect of Handwashing with Water or Soap on Bacterial Contamination of Hands. *Int. J. Environ. Res. Public Health*. Volume 8
- Center for Disease Control and Prevention (CDC). 2005. *Enterotoxigenic Escherichia coli*. http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/etec_g.htm . Diakses 20 November 2015
- Chandra, B. 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Penerbit Buku Kedokteran Jakarta: EGC
- Depkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Depkes RI

- Depkes RI. 2009. *Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan
- Departemen Kesehatan. Hasil Riset Kesehatan Dasar 2013. <http://depkes.go.id> Halaman 72.
- Depkes RI. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pelabuhan Dan Bandar Udara Sehat*. Jakarta : Depkes RI
- Elfidasari, D., Saraswati, A.M., Nufadianti, G., Samiah, R., Setiowati, V. 2011. Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran *Fast Food* di Daerah Senayan dengan Indikator Jumlah *Escherichia coli* Terlarut. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*. Vol 1 No 1
- Falamy, R., Warganegara, E., Apriliana, E. 2013. Deteksi Bakteri *Coliform* pada Jajanan Pasar Cincau Hitam di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Bandar Lampung. *MAJORITY (Medical Journal of Lampung University)*
- Food and Drug Administration (FDA)*. 2005. *Employee Health and Personal Hygiene Handbook*
- Food and Drug Administration (FDA)*. 2015. *Foodborne Illnesses: What You Need to Know*.
<http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm103263.htm>.
Diakses 30 September 2015
- Food Standart Australia New Zealand*. 2013. *Agents of Foodborne Illnesss*. Canbera Edisi 2
- Hassan, B.A.R. 2012. Importance of Personal Hygiene. *Pharmaceutica Analytica Acta*. Volume 3
- Hermastuti, F. 2006. *Faktor Risiko Kontaminasi Escherichia Coli Di Rumah Makan Kecamatan Semarang Tengah Kota Semarang* (Thesis). Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia Badan Kebijakan Fiskal. 2012. *Kajian Profil Sektor Riil : Sektor Perdagangan, Hotel, dan Restoran*.
<http://www.kemenkeu.go.id/sites/default/files/Profil%20Sektor%20Riil.pdf>

- Kemkes RI. 2015. Higiene dan Sanitasi Pangan. <http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2015/02/HIGIENE-SANITASI-PANGAN-DIT-GIZI1.pdf>. Diakses 30 Oktober 2015
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.* Jakarta: Depkes RI
- Kurniadi, Y., Saam, Z. & Afandi, D. 2013. Faktor Kontaminasi Bakteri E.coli Pada Makanan Jajanan Di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang.. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. Vol 7
- Lambrechts AA., Human IS., Doughari JH., Lues JFR. 2014. Bacterial contamination of the hands of food handlers as indicator of hand washing efficacy in some convenient food industries. *Pak J Med Sci* .Vol. 30 No. 4
- Ministry of Health and Long-Term Care. 2013. Food Safety: A Guide for Ontario's Foodhandlers. http://www.health.gov.on.ca/en/pro/programs/publichealth/enviro/docs/training_manual.pdf. Diakses 9 Oktober 2015
- Mudey, A. B., Kesharwani, N., Mudey, G A., Goyal, R. C., Dawale, A. K., Wagh V. 2010. Health Status and Personal Hygiene among Food Handlers Working at Food Establishment around a Rural Teaching Hospital in Wardha District of Maharashtra, India. *Global Journal of Health Science*. Vol. 2, No. 2
- Mwambete KD, Lyombe F. 2011. Antimicrobial activity of medicated soaps commonly used by dar es salaam residents in Tanzania. *Indian Journal of Pharmaceutical Sciences*. Volume 73 Nomor 1
- Nguyen, Y., Vanessa,S. 2012. *Enterohemorrhagic E. coli* (EHEC) Pathogenesis. *Frontiers in Cellular and Infection Microbiology*. Volume 2
- Nugroho, M. 2014. Kondisi Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Di SMAN 15 Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 7 No. 2
- Pagiu, H. W., Sirajuddin, S., Syam, A. 2013 Pengaruh Waktu Pajan Terhadap Total Mikroba Dan Jenis Mikroba Patogen Dalam Makanan Jajanan Gorengan Di *Workshop* Kampus Universitas Hasanuddin Makassar. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar*
- Pratiwi, L.R. 2014. Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan E. Coli Pada Sambal Yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun. *Unnes Journal of Public Health*. Volume 3, No 4

- Radji, M. 2011. *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC
- Ritter, Carolina, A., Tondo, E. 2014. Foodborne illness in Brazil: Control measures for 2014 FIFA World Cup travellers. *J Infect Dev Ctries*. *J Infect Dev Ctries*. Volume 8, No 3
- Riyanto, A., Abdillah, A.D. 2012. Faktor yang Memengaruhi Kandungan *E. coli* Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *MKB*. Volume 44, No 2
- Robinson, J.G. 2012. *Food Safety Basic "A Reference Guide for Foodservice Operators"*. U.S: North Dakota State University
- Sastroasmoro, S., Ismael, S. 2011. *Dasar-dasar metodologi penelitian klinis* Edisi 4. Jakarta : CV Sagung Seto
- Setyorini. E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Eschericia Coli Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal Of Public Health*. Volume 2, No 3
- Sharif, L., Obaidat, M. M., Al-Dalalah, M. Raed. 2013. Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals. *Food and Nutrition Sciences* Volume 4
- Slamet,L.S. 2012. Laporan Tahunan 2011 Hasil Pegawasan Obat dan Makanan. <http://pom.go.id>. Diakses 12 September 2015
- Sugiyono, L. 2010. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus* Pada Penjamah Dan Makanan Di Pt Psa (Pelita Sejahtera Abadi)(Skripsi). Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang
- Susanna, D. 2010. Kontaminasi Bakteri E.coli pada Makanan pedagang kaki Lima di Sepanjang jalan Margondo Depok, Jawa Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol 5, No 3
- Todd, Ewen C. D., Michaels, Barry S., Greig, Judy D., Smith, Debra., Bartleson, Charles A. 2010. Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Disease. Part 8. Gloves as Barriers To Prevent Contamination of Food by Workers. *Journal of Food Protection*. Nomor 9
- World Health Organization (WHO). 2009. Guide to Hygiene and Sanitation in Aviation.

http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/ships/guide_hygiene_sanitation_aviation_3_edition.pdf. Diakses 10 September 2015

WHO. 2011. Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC).
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/en/>. Diakses 30 Oktober 2015

WHO. 2011. Public Health Review Of The Enterohaemorrhagic *Escherichia Coli* Outbreak In Germany.
http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0009/144981/EHEC_outbreak_10_June_2011.pdf . Diakses 16 November 2015

WHO. 2015. *Sanitation*. <http://www.who.int/topics/sanitation/en/> . Diakses 10 Desember 2015

Wijaya, J. I. 2013. Formulasi Sediaan Gel *Hand Sanitizer* Dengan Bahan Aktif Triklosan 1,5% dan 2%. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. Vol 2, No 1

Yunus, S. P., Umboh, J. M.L., Pinontoan, O. 2015. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JKMU*. Vol. 5, No. 2